

Mozkový jogging 13 (Str. 5)

M. D. Rettigová

Řešení



1. Najděte 11 rozdílů:



2. **Magdalena Dobromila Rettigová** (1785 Všeradice - 1845 Litomyšl) byla začátkem 19. stol. průkopnicí v gastronomické literatuře a v kuchařském umění. Shromáždila asi 700 kuchařských předpisů, které shrnula do známé knihy „Domácí kuchařka, čili: snadno pochopitelné a proskoumané poučení, kterak se masité i postní pokrmy všeho druhu nejchutnějším způsobem vaří, pekou a zadělávají; kterak se rozmanité moučné a ovocné lahůdky, zavářeniny a t. d. připravují; kterak se tabule nejnovějším způsobem pokrývají; kromě mnohých jiných a v domácnosti nevyhnutelně potřebných věcí“ (1826). Popsala v ní běžná a jednoduchá jídla, ale i jídla sváteční, některá dokonce až s dvaceti chody. Rettigová, ze které se po sňatku se spisovatelem, J. A. S. Rettigem v r. 1808, stala vlastenecky zaměřená buditelka, psala také pozdravné básně a divadelní hry, a prózu, jejímž cílem byla morální, citová a volní výchova.

3. Na polévku je potřeba 6 liber a 5 lotů surovin, tj. 3158,25 g a 2,88 l vody.

4. 1. hořké, 2. kyselé, 3. slané, 4. sladké; např. 1. hořké - citrusové plody, brokolice, zelí, kapusta, občas okurky, zelený čaj, čisté kakao, červené víno, káva, pivo, aperitiv; 2. kyselé - nezralé ovoce, nakládané maso, ovoce a zelenina, fermentovaná zelenina a maso, víno; 3. slané - sůl, nakládané nebo konzervované maso a zelenina; 4. sladké - cukr a vše, co ho obsahuje, obiloviny, zralé ovoce a některé zeleniny.

5. **Bezé**, baisier. Cukrářská bílková hmota nebo výrobky z ní zhotovené. U nás se z baisier hmoty nejčastěji pečou „pusinky“ (basier = polibek, pusinka), korpusy na zákusky typu laskonka nebo korpusy na bezé dorty. Bezé se peče při velmi nízké teplotě, vlastně se spíše suší než peče. Do bílkového sněhu se někdy přidávají ořechy, kokos, mandle. **Blanšírování**. Jednoduchá kuchyňská technika spočívající v tom, že zeleninu krátce povaříme a následně rychle zchladíme ve studené vodě s ledem. Blanšírováním uchovávit vitaminy, zvýrazňuje barvu, umožňuje odstraňovat slupky například u rajčat. Blanšírováním zabraňujeme množení mikroorganismů a také zbavujeme zeleninu nepříjemného zápachu nebo chuti (např. špenát). **Bujon**. Silný vývar z masa, zeleniny a koření, bouillon (čtete bujón). Bujon se podává buď klasicky čistý - i jako posilující pokrm pro rekonvalescenty - nebo s neporušeným syrovým žloutkem či s jinou vložkou - zeleninou a polévkovou závažkou (nudle, knedlíčky a podobně). Bujónem se podlévají masa při dušení a měl by tvořit tekutou složkou omáček. Velký hrnec bujonu nechybí v žádné profesionální kuchyni a pro kuchaře je základní surovinou, která musí být vždy při ruce. **Dalamánek**. Pečivo vyrobené z chlebového (žitného) těsta ve tvaru bochánku. **Džuveč**, správně gjuveč (vyslovujeme d'uveč). Balkánský pokrm z masa a zeleniny (rajče, cibule, paprika, baklažán, hrášek). **Ementál**. Švýcarský sýr s velkými oky. Je nasládlý. Vyrábí se ve velkých kotoučích. U nás se dělal co by „moravský bochník“ (kotouče byly menší, chuť stejná).



Mozkový jogging 13 (Str. 6)

M. D. Rettigová

Řešení



Filet. Příčně nařezaný plátek masa ze svíčkové nebo z masa skopového či zvěřiny, nebo podélný plátek masa vepřového, drůbežního (prsa) nebo telecího (kýta), bez kosti. **Gratinování.** Zapékání pokrmu tak, aby na povrchu vznikla krusta. Nejčastěji se gratinují brambory, zelenina, ryby, vejce. Vznik krusty podpoří zalití smetanou, bešamelem, posypání strouhankou nebo sýrem. **Hokaido (Hokkaido).** Druh jedlé dýně delikátní chuti pocházející z Dálného východu. Má sladkou chuť podobající se chuti brambor nebo pečených kaštanů. Dýně Hokaido váží 0,7 až 2,5 kg má žluté až sytě oranžové zbarvení. **Jáhly.** Vyloupané a leštěné obilky prosa. Jáhly nejsou plodina, ale mlynářský produkt. **Kroupy, krupky.** Slupek zbavená zrna ječmene. Kroupy jsou celé zrno, krupky jsou části zrna („lámané, trhané“). **Lůj.** Hovězí tuk. Výrazu hovězí sádlo se nepoužívá. **Marcipán.** Hmota z mandlí a cukru, ale v minulosti i druh jemných perníčků. **Perkelt.** Pokrm z nakrájeného masa, nejčastěji vepřového, pomalu dušeného s cibulí, rajčaty a paprikami ve vlastní šťávě. Nezahušťuje se. **Ragú, ragout.** Dušená směs z masa nakrájeného na drobné kousky a zeleniny. Podle receptury se maso a zelenina dusí zvlášť a pak smíchají v bešamelové omáčce, a nebo se dusí společně a pokrm je zahuštěn redukovanou šťávou a kousky zeleniny, případně se mírně zapráší. Ragú se podává jako teplý předkrm, dost často v mističkách z varného skla nebo keramiky (porcelánu). **Remuláda (remoulade).** Mezinárodní gastronomické pojmenování studené omáčky, nejčastěji na základě majonézy. Remulády se dochucují různými pochutinami a kořením. Remulády se podávají k masu, zelenině, k mořským plodům. V české kuchyni je asi nejznámější remuládou tatarská omáčka. **Steak.** Řízek masa ukrojený přes vlákno, nemusí být nutně hovězí. **Šodó.** Pěna z vína a vajec. Není totéž co vanilkový krém. I staré kuchařky rozlišovaly buchtičky se šodó a buchtičky s krémem. **Štrúdl, štrudl.** Ale nikdy ne štrúdl, je závin, moučník vytvořený zavnutím (srolováním) tenké placky, která je pokladena (potřena) nějakou náplní a pak s náplní upečena. Původ moučníku se připisuje Rakousku (konec 16. století, další vylepšení v 18. století). **Tarhoňa.** Druh těstovinové rýže typické pro maďarskou kuchyni. Vaří se jako příloha hlavně k maďarskému perkeltu. **Zelí kyselé, kysané.** Zelí přírodně konzervované mléčným kvašením v kvasné nádobě. **Žervé,** francouzsky gervais. Minimálně solený nebo nesolený měkký čerstvý sýr ze sladké smetany. Lučina je obchodní název pro žervé vyráběné od roku 1981 u nás.

6. např. Dávka, Důlek, Datle, ..., mOuka, fOlie, bOdec, ..., aBum, baBka, leBka, ..., včeRa, šifRa, játRa, ..., městO, máslo, peklo, ..., bluMa, norMa, vědMa, ..., hbItý, olIva, kLIka, ..., dLaně, vLček, kLima, ..., Akord, Alium, Aspik, ...

7. Jaký nástroj nebo nástroje použijete v kuchyni při:

Např. krájení - nůž, prkénko; loupání-škrabka, nůž; škrábání-nůž; řezání-nůž, pilový nůž, kuchyňská pilka; mixování-mixér, metlička; míchání-vařečka, lžíce, kvedlačka (švrdlák), metlička; šlehání-šlehač, šlehač metlička, mixér; sekání-sekáček, nůž; tření-nůž, třecí miska, hmoždíř; umývání-houbička, drátěnka, kartáček, utěrka; nabírání-naběračka, šufánek; strouhání-struhadlo; hnětení-hnětač; pasírování-cedník, stěrka, pasírovačka; vážení-váha, mincíř; naklepávání-palička na maso; smažení-pánev, wok; pečení-pekáč, brutvan; grilování-rošt, gril; dušení-hrnc s polkicí, kastrol s poklicí; fritování-fritovací hrnc, fritéza, hrnc a síto; vaření-hrnc, kastrol, pánev, rendlík; cezení-sítko, cedník; nalévání-trychtýř, nálevka.

